

巴氏杀菌流水线适应于腌渍菜低温肉制品

产品名称	巴氏杀菌流水线适应于腌渍菜低温肉制品
公司名称	富瑞德机械有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:富瑞德
公司地址	山东省潍坊市诸城市南外环中段
联系电话	13864675596

产品详情

本生产流水线采用巴氏杀菌工艺，适用于腌渍菜、低温肉制品、酸豆奶制品、果冻等食品饮料的低温灭菌。工艺流程：杀菌—冷却—清洗—干燥，可配备杀菌曲线记录仪监控生产过程，达到自动高效，安全卫生的生产目的。输送机、杀菌机、冷却机和风（烘）干机整个流程连续运行，自动控制。

生产量：0.5---5吨/小时（按杀菌时间5—10分钟）